使える鍋について

◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

ご注意　●ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。
（トッププレートを破損する原因）

鍋の材質・種類			左・右ヒーター（IH ヒーター）	中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	○
ステンレス	磁性ステンレス（磁石がつくもの18-0）		○	○
	非磁性ステンレス 磁石がつかないもの18-8、18-10	•鍋底の厚さ 1.0mm以下	○	○
		•鍋底の厚さ 1.0mmを超えるもの	△ 火力が弱くなる場合があります	○
多層鍋	•間に鉄をはさんでいるもの •底が18-0ステンレスのもの（鍋底に磁石がつくもの）		○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります	○
	•間にアルミや銅をはさんでいるもの		× 加熱できません ※1	○
銅 アルミ ガラス 陶磁器 土鍋 など			× 加熱できません ※2	× 銅・アルミ・超耐熱ガラスの鍋は使えます
直火用魚焼き器	•底面にホーロー加工したもの		× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります	× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります

※1 SIH SCH·IH マークのある鍋は使用できます。
※2「IH で使える」と表示している土鍋やガラス鍋などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合

鍋の見分けかた（右ヒーターで見分ける場合）

※左ヒーターでも同様に見分けられます。

※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の マークのある鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

左・右ヒーター（IHヒーター）鍋の形状		
・鍋底が平らで底の直径が12〜26cmのもの	12〜26cm	○
・鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの ・鍋底が丸いもの ・底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの		× 使えません

中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）鍋の形状		
・鍋底が平らで底の直径が12〜18cmのもの ※打ち出し鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります。	12〜18cm	○
・鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの ・鍋底が丸いもの ・底の直径が18cmを超えるもの	約3mm以上 約3mm以上 底が丸いもの	× 使えません

揚げ物に使える鍋について

- 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。（鍋底が変形したら使わないでください。）
- 油は500g〜800gで、必ず「揚げ物温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。

⚠警告　付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

鍋についてのご注意

※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの火力でご使用ください。
※同じ火力でも（同じ鍋使用）左・右のヒーターで火力が異なることがあります。
※左・右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音（ジー音・カチカチ音）が発生する場合があります。
　これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのままご使用ください。
※左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」とか「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

使える鍋

火力表示ランプが7個点灯します

使えない鍋

火力表示ランプが7個点灯しますが、すぐに火力表示ランプが5個づつ交互に点灯します

※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

確認後は切/入キーを押してヒーターの通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。

左・右ヒーターで調理する

※右ヒーターで説明しています。

通電を開始する

❶ 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

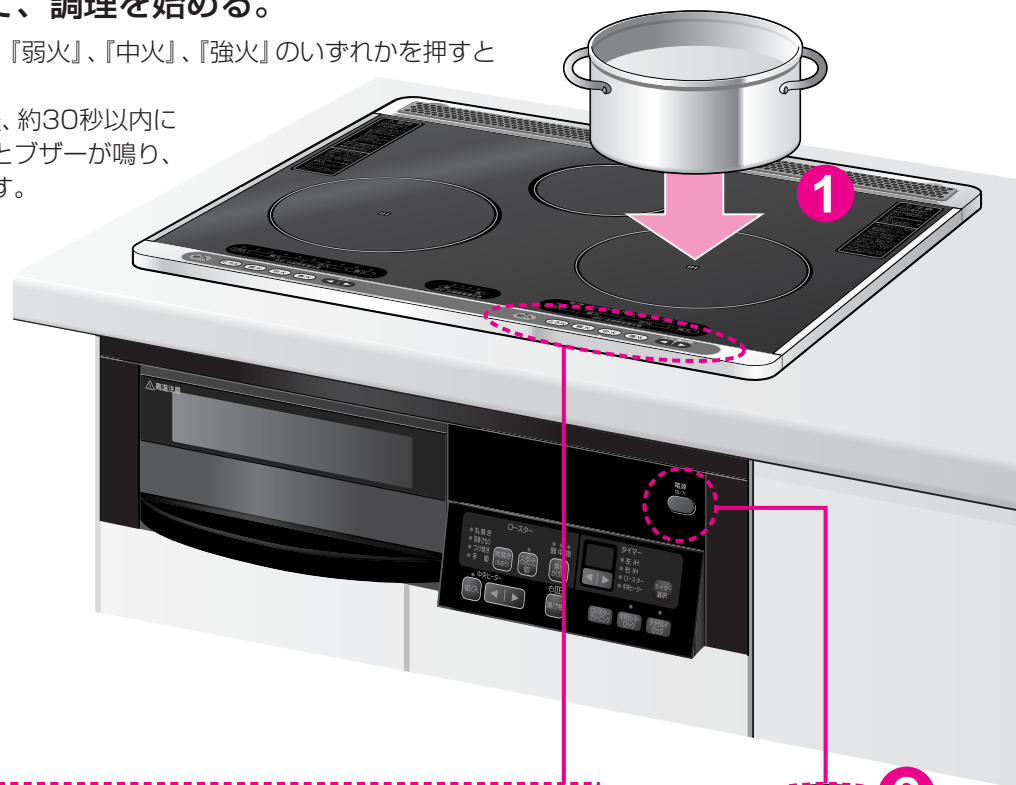
❷ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

❸ 上面操作部の切/入キーを押す。

- 火力表示ランプが点滅します。

❹ 火力キーを押して、調理を始める。

※火力キーの『とろ火』、『弱火』、『中火』、『強火』のいずれかを押すと加熱を開始します。
※切/入キーを押した後、約30秒以内に火力キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

通電を停止する

❶ 調理が終わったら切/入キーを押す。

- 通電を停止します。

❷ 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅し、高温注意表示を続けます。

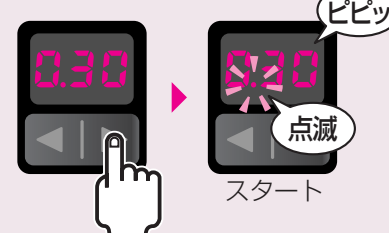
調理タイマーの使いかた（例：右ヒーターを使用中に30分の調理タイマーをセットする場合）

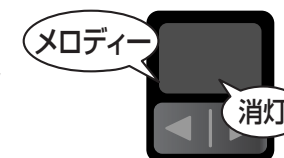
◎使用中のヒーターの中で、１つだけ選んでセットすることができます。
◎揚げ物温度コントロール、ロースター（自動調理）使用中はセットすることはできません。
◎この調理タイマーは、残時間タイマーです。
※調理中に設定します。

1 タイマー選択キーを押す

○タイマー選択可能なヒーターのランプと「0.00」が点灯します。
○タイマー選択キーを押し、右IHランプを点灯させます。
○設定できる時間は
☆『とろ火』(火力「1」)～『弱火』(火力「2」～「5」)：9時間55分
☆『中火』(火力「6」～「8」)～『強火』(火力「9」～「10」)：1時間
☆ 1分～1時間まで　　：1分単位で設定
☆ 1時間～5時間まで　：10分単位で設定
☆ 5時間～9時間55分まで：30分単位で設定

※長い時間に設定する場合は「0.00」から ◀ で逆送りにすると早く合わせられます。

2 時間を設定する

○ ◀ または ▶ を押して時間を設定します。
○時間を設定した後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「.」が点滅し、調理タイマーがスタートします。

○調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

●タイマー表示の際「0.00」の表示のまま約30秒間放置すると調理タイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。
●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度タイマー選択キーを押してください。

お　願　い

- タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

ご注意

右ヒーターで火力「10」を使用する場合
●火力「10」は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがありますので、火力を下げて使うことをおすすめします。
●火力「10」は約15分継続使用すると、火力「9」に下がります。

お知らせ

ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。（調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。）
煮込み料理など長時間加熱するときは調理タイマーをご使用ください。

お　願　い

- 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
- 調理をするときはそばを離れないでください。
- 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
- みそ汁やカレーのルーなど底に沈澱しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
  ※鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上がったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
- 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど、加熱し過ぎないように注意してください。
  ※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- 鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

右ヒーターで揚げる（揚げ物温度コントロールの使いかた）

※調理タイマーは使用できません。

通電を開始する

●油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。

❶ 付属の天ぷら鍋に油約500g（560mL）～約800g（900mL）を入れ、ヒーターの中央に置く。

油量800g　油量500g

※油量500g（560mL）未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。
油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

❷ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

お願い

※次のような使いかたをした場合、揚げ物鍋そり検知自動停止機能が働き、通電を停止する場合があります。

(1) 鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した鍋を使用した場合
(2) 鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
(3) 予熱中に油を注ぎ足した場合

- 鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り換えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。
また、(3)の場合は、上面操作部の切/入キーを押して揚げ物温度コントロールを終了し、もう一度揚げ物温度コントロールを設定してください。

※油の種類によっては、油煙が出る温度が異なります。
油の説明書をよくお読みになりご使用ください。

※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。

⚠警告

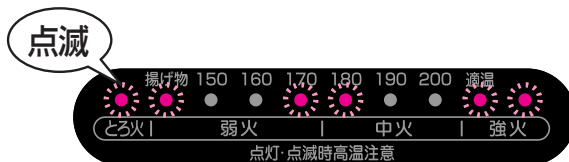
付属の天ぷら鍋以外を使用しない

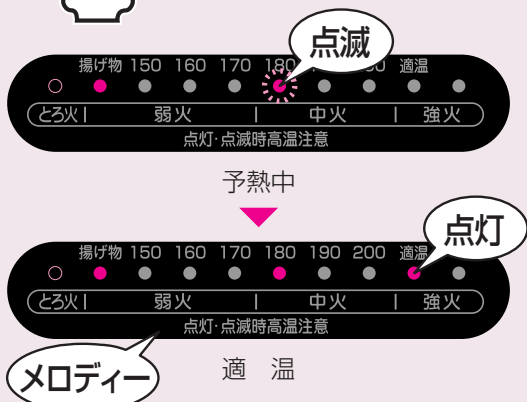
付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

揚げ物調理中は

●揚げ物調理中はそばを離れない。
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
鍋底が変形したものは使わない。
●鍋はヒーターの中央に置いてください。
●必ず揚げ物温度コントロールを使用する。
●油は500g（560mL）未満では調理しない。
（油が過熱され、発火する恐れがあります。）
●油煙が多く出たら電源を切る。

操作のしかた

1 上面操作部の切／入キーを押す

※最初に揚げ物キーを押してから、切/入キーを押したときは、油温設定の表示になります。

2 揚げ物キーを押し、適温になったら調理を始める

○揚げ物キーを押すと「180」設定で予熱を開始します。

○◀や▶を押してお好みの油温に合わせます。

「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選べます。

○予熱が終了するとメロディーが鳴り、適温ランプが点灯してお知らせします。

※油温設定は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また材料が入っていない場合はやや高めの温度になります。

※最初に揚げ物キーを押してから、切/入キーを押しても使用できます。

調理が終わったら上面操作部の切/入キーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。

お知らせ

ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。

中央ヒーターの使いかた

※左・右ヒーターで使えない鍋を熱するときなどに使います。

通電を開始する

◎中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）は、約4秒で赤熱し熱くなりますので注意してください。
◎中央ヒーターとロースターの同時使用はできません。

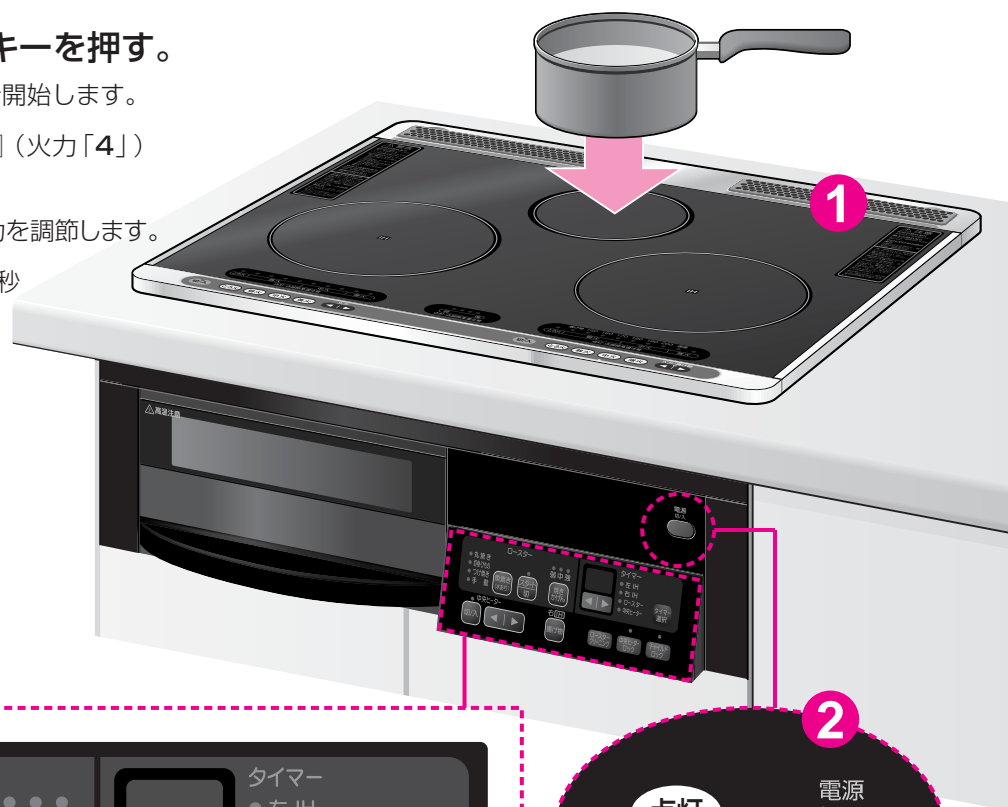
❶ 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

❷ 電源を入れる。
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

❸ パネル操作部の中央ヒーター切/入キーを押す。

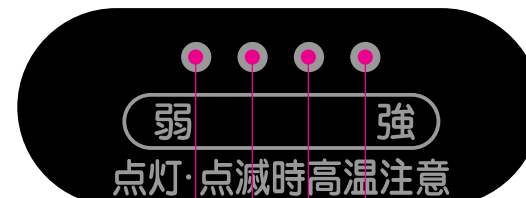
❹ 中央ヒーターの ▶ キーを押す。
- 『強火』（火力「4」）で通電を開始します。

※ ◀ キーを押しても『強火』（火力「4」）で通電を開始します。

- ◀ または ▶ を押して火力を調節します。
- 切/入キーを押した後、約30秒以内に ◀ または ▶ を押さないと自動的に解除されます。

通電を停止する

❶ 調理が終わったら切/入キーを押す。
- 通電を停止します。

❷ 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。
- 電源ランプが消灯します。

火力の目安

※中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。また、絶対に可燃物をのせないでください。
※火力の数字は、火力表示ランプの点灯数を示しています。

	消費電力(約)
『強　火』（火力「4」）	1.2kW
『中　火』（火力「3」）	900W相当
『弱　火』（火力「2」）	300W相当
『とろ火』（火力「1」）	120W相当

お知らせ
- ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。（調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。）
- 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。
（『強火』の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
- 中央ヒーターの中に見える黒い棒は、温度調節機能のセンサーです。

調理タイマーの使いかた（例：中央ヒーターを使用中に30分の調理タイマーをセットする場合）

◎最大1時間まで1分単位で設定できます。
◎調理タイマーをご使用になるときは、通電開始後に設定します。

1 タイマー選択キーを押すとタイマー選択可能なヒーターのランプと「0.00」が点灯します。タイマー選択キーを押し、中央ヒーターランプを点灯させます。

2 ◀ または ▶ を押して時間を設定します。

3 時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。

4 調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、通電を停止します。

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマー選択キーを押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを解除し、再度設定してください。